

Menù

Antipasti / starters

Zucchine e fiori in tempura, pesto di erbe **14**

zucchini and zucchini flower tempura, herbs pesto

1•3•7

Frittelle di lenticchie e verdure,
crema di noci al pomodoro **14**

lentil and vegetable pancakes, tomato walnut sauce

9•10

Finocchi in tonnata di lago, fondo vegetale,
capperi fritti **15**

puntarelle in lake "tuna" fish sauce, veggy stock, fried capers

3•4•9

Verdure di stagione in bagna cauda vegan **15**

seasonal veggies in vegan bagnacauda sauce

1•9

Fish and chips di lago, mayo al limone **16**

lake fish and chips, lemon mayo

1•3•4

Primi / first courses

Ravioli di luccio, patate e menta, salsa al pomodoro
e burro nocciola, cachi grigliati sottolio **17**

ravioli w/ perch, potato and mint filling, brown butter and tomato sauce,

roasted preserves persimon

1•3•4•7

Gnocchi di patate, crema di mandorla bianca,
zucchine fritte, zahatar di mandorle tostate **16**

gnocchi, white almond sauce, fried zucchini, roasted almonds zahatar

1•8

Riso alla mugnaia, bisque e uova di trota **16**

muniere risotto, bisque, brined trout roe

4•9

Pennoni al pesto, formaggio stagionato di
pecora frabosana, limone **16**

pennoni pasta w/ basil pesto, frabosana sheep cheese, lemon zest

1•7

Bucatini aglietto fresco bruciato, olio,
agrumi canditi e peperoncino **16**

bucatini fresh burnt garlic, oil, candied citrus fruits and chilli pepper

1

Secondi / main courses

Pollo fritto, insalata di foglie e kumquat,
salsa rosa **18**

fried chicken, leaf and kumquat salad, pink sauce

1•3•9

Terrina di verdure arrosto, dukkah, crema di erbe
bruciate, semi di coriandolo caramellato **18**

roast veggies terrine, dukkah, herb cream burnt, caramelized coriander seeds

8

Polpette di cortile, panna acida e pomodoro,
insalata di fave **18**

courtyard meatballs, sour cream and tomato sauce, broad beans salad

1•7•8

Dolci / dessert

Torta della nonna alla cannella, crema alla nocciola
e sorbetto al bergamotto **9**

grandma's cinnamon cake, hazelnut cream and bergamot sorbet

1

Semifreddo di torrone al pistacchio, fragola,
biscotto al curry **9**

nougat parfait with pistachio, strawberry, curry biscuit

3•7•8

Torta di albicocche, crema inglese,
vaniglia e sake **9**

apricot cake, custard, vanilla and sake

1•3•7

Mousse al cioccolato, gel al miele e rhum di haiti,
vaniglia, biscotto al pane rafferma **9**

chocolate mousse, honey and haitin rhum gel, vanilla, stale bread biscuit

1•3•7

Acqua filtrata naturale o gasata **2**

sparkling or still water

Caffè della Moka **2**

moka filtered coffee

Servizio e pane a lievito madre **2**

service charge and sourdough bread

Le materie prime che lavoriamo vengono da orti biologici della zona, il pesce che decidiamo di servire è locale e di lago, le carni arrivano da allevamenti vicini e vengono macellate localmente, gli animali da cortile vengono allevati allo stato semibrado in zona, i formaggi sono a latte crudo e artigianali, il pane lo facciamo in casa, con farine biologiche di grani piemontesi molite a pietra in Piemonte ed è esclusivamente a lievitazione naturale. L'approvvigionamento è maggiormente locale, di filiera e segue il flusso delle stagioni.

Alcuni prodotti potrebbero aver subito in loco abbattimento negativo delle temperature per garantire qualità e sicurezza come dal Reg. CE 853/04. Se soffri di allergie o intolleranze alimentari segnalacelo, sapremo come venire incontro alle tue esigenze, il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti.

Qua sotto puoi consultare la tabella degli allergeni presenti nei piatti

1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut

e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati

2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei

3) UOVA e prodotti a base di uova

4) PESCE e prodotti a base di pesce

5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi

6) SOIA e prodotti a base di soia

7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti

9) SEDANO e prodotti a base di sedano

10) SENAPE e prodotti a base di senape

11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo

12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg

o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale

13) LUPINI e prodotti a base di lupini

14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi